

DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 56113257 A  
TITLE: FERMENTED MILK MADE FROM SOYBEAN MILK

Abstract Text (1):

PURPOSE: To prepare a food containing both animal proteins and vegetable proteins, and effective for the prevention and remedy of the diseases of adult people, by mixing conventional yogurt with soybean milk and/or the product obtained by the lactic acid fermentation of soybean milk.

Abstract Text (2):

CONSTITUTION: A mixture of milk and one or more dairy products is mixed with soybean milk, sterilized at 80°-90°C for about 30min, and cooled to about 40°C. The cooled mixture is mixed with a *lactobacillus* starter prepared in advance, stirred, and subjected to lactic acid fermentation by keeping at about 40°C for several hours to obtain a coagulated novel yogurt.

⑯ 日本国特許庁 (JP)  
⑰ 公開特許公報 (A)

⑪ 特許出願公開  
昭56-113257

⑯ Int. Cl.<sup>3</sup>  
A 23 C 9/00  
9/13  
A 23 L 1/20

識別記号  
6760-4B  
6760-4B  
6714-4B

⑯ 公開 昭和56年(1981)9月7日  
発明の数 1  
審査請求 未請求

(全 1 頁)

⑯ 豆乳を用いた発酵乳

⑯ 特願 昭55-16247  
⑯ 出願 昭55(1980)2月12日

⑰ 発明者 門田寅太郎

愛媛県西宇和郡三崎町三崎1712

⑰ 出願人 門田寅太郎

愛媛県西宇和郡三崎町三崎1712

明細書

1. 発明の名称 豆乳を用いた発酵乳

2. 特許請求の範囲

豆乳及び又は豆乳を乳酸発酵させたものを混入する発酵乳。

3. 発明の詳細な説明

この発明は、従来のヨーグルトの中に豆乳及び又は豆乳を乳酸発酵させたものを混入することを特長とする食品に関するものである。

従来のヨーグルトは、牛乳脱脂乳粉乳及び脱脂粉乳等を主原料にして乳酸発酵させたもので、これに香料甘味料糊剤等種々のものを添加して口当たりをよくしたものも市販されている。ヨーグルトは牛乳製品であるため、栄養価は高いが動物性に偏する欠点もまぬかれない。最近は動脈硬化等の関係からリノール酸等植物脂肪を含む豆乳の効果と価値が認識され市販され始めている。

本発明はこの点に着目して、豆乳を混用することにより動物蛋白と植物蛋白を併含し動物性脂肪の一部を植物性脂肪に置換したもので、成人病の

予防治療にも役立つ理想に近い食品の製造に成功した。

製造方法の概要

上記牛乳類又は乳製品の1つ又は2つ以上の複合物に豆乳を加えて80~90℃に30分位保溫殺菌して後40℃位に冷やし、用意した乳酸菌スターを加えかく拌混合し40℃内外に保溫すれば、乳酸発酵をおこし数時間後に凝固して新型のヨーグルトができる。

特許出願人 門田寅太郎